

Kalb-Filet Mignon mit Rosmarin-Mirabellen

Für 4 Personen

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet	3 EL Butter, geklärt	6 Zehen Knoblauch
1 Strauß Thymian	2 dl Kalbsjus	Salz
Pfeffer		

Mirabellen:

400 g Mirabellen	2 EL Butter	3 EL Zucker
1 Zitrone	0,5 Bund Rosmarin	Salz

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet schnüren, damit es eine schöne Form behält. Salzen und pfeffern. In einer Pfanne die gekläarte Butter erhitzen und das Kalbsfilet darin gut anbraten. Knoblauch und Thymian dazu geben und tüchtig mit der Butter übergießen. Das Filet etwa acht Minuten lang anbraten und dann in für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Anschließend auf einem Tortenrost ruhen lassen. Den Kalbsjus erhitzen und mit dem Bratsaft vermischen.

Mirabellen:

Die Mirabellen entsteinen. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Mirabellen dazu geben, sautieren, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Einige Spritzer Zitronensaft und den Rosmarin dazu geben. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Lea Linster am 16. Juli 2010